

MENY

ANTIPASTI

Prosciutto di Parma BEDOGNI

135

Stort fat med aromatisk och saftig lufttorkad skinka. Lagras hängande i 24 månader till ett aromatiskt mästerverk. Vinnare av Gambero Rossos pris för bästa Parmaskinka!

Salame Felino IGP

105

En smakrik och högkvalitativ, lufttorkad italiensk salami från Parma-regionen.

Bresaola Punta d'Anca

109

Fantastiskt rimmat innanlår på nötkött smaksatt med salt och färska örter.

Pane Grigliato

59

Nybakat grillat surdegsbröd Serveras med fantastisk olivolja extra virgin.
Vegetarisk/Vegansk!

Tris di creme italiane

139 | 59st

Tre härliga italienska röror som passar perfekt till antipasto eller nybakat bröd.

Pesto Genovese - Pesto Rosso - Olivtopenad

Arancino

96

Friterad risboll smaksatt med parmesan på en bädd av tomatås gjord på San Marzano tomater. Toppad med parmesanfluff.

Vitlöksbröd

92

Nybakat surdegsbröd smaksatt med vitlök, fior di latte mozzarella och färska örter. Serveras med aioli.
Vegetarisk!

Burrata

109

Krämig delikatess från Apulien i södra Italien. Toppad med extra virgin olivolja, grovmalen svartpeppar, havssalt samt färsk basilika.
Vegetarisk!

Parmigiano Reggiano DOP

98

30 månaders lagrad Parmesanost på opastöriserad dagsfärsk mjölk, med tillsats endast av löpe och salt.

Nocellara Oliver

89

Fantastiska gröna oliver från Sicilien. Krispig och fin köttig textur, ren olivsmak.
Vegetarisk/Vegansk!

Carciofi fritto

85

Friterad kronärtskocka på basilikakräm. Toppad med parmesanfluff.
Går att få vegetariskt!

Caesarsallad

89

Krispig romansallad, generöst toppad med parmesan och gyllene krutonger, serverad med krämig caesardressing.

Italian Fries

96

Frasiga pommes slungade med Parmigiano Reggiano, färska örter, vitlök, grovmalen svartpeppar.

FÖRRÄTTER

Sotad Carpaccio

169

Lågtempererad sotad oxfilé. Serveras med rostade pinjenötter, pestocrème, tryffelolja, Parmigiano Reggiano, semirostade romaticatomater och färsk basilika.

Rösti alla GASTRO

225

Frasig, smörstekt potatiskaka på tunt skivad potatis, toppad med löjrom, picklade kantareller, finhackad rödlök och crème fraîche. Avslutas med späda skott av Sakura-krasse.

Polpo alla griglia

189

Grillad bläckfisk serveras med tomatiserad Chimichurri. Toppad med hyvlad Parmigiano Reggiano och färsk krasse.

Wagyu Biff A5 BMS 9+

75g 485 150g 850

Det bästa i köttväg! Japanskt nötkreatur, världsäkant för sin höga marmoreing, vilket ger Wagyu köttet en härligt nötig och smörig smak.
Måste upplevas!

MENY

GOURMET PIZZA

Margherita

Tomatsås på San Marzano, JEMMA buffel-mozzarella, Parmigiano Reggiano, semirostade romanticatorer och färsk basilika.

Går att få vegetarisk & vegansk!

1:a Plats

Nordiska mästare 2026

Kategori: Bästa Margherita

Äkta Capricciosa

Tomatsås på San Marzano, Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ört & vitlöksfrästa skogschampinjoner, leccino oliver, kronärtskocka, Parmigiano Reggiano, grovmalen svartpeppar och färsk basilika.

Paradisiaca Parma rucola

Tomatsås på San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma bed, rucola, Parmigiano Reggiano, olivolja extra virgin, grovmalen svartpeppar.

Tryffel Bianco

Tryffelcrème, skogschampinjoner, Parmigiano Reggiano, rucola, grovmalen svartpeppar, olivolja extra virgin och färsk italiensk tryffel.

Går att få vegetarisk!

Diavolo Piccante

Tomatsås på San Marzano, N'duja, salami Ventricina, burrata basilika olja, semirostade romanticatorer, Parmigiano Reggiano, grovmalen svartpeppar och färsk basilika.

Chèvre Fichi

Honungsgratinerad getost, valnötskross, Philadelphiakräm, Parmigiano Reggiano, rucola, grovmalen svartpeppar, fikonmarmelad, färsk fikon och olivolja extra virgin.

Går att få vegetarisk!

Säsongens favorit!

Filetto alla GASTRO

Sotad lågtempererad oxfilé, pestocremé, krispig silverlök, semirostade romanticatorer, Parmigiano Reggiano, rucola och grovmalen svartpeppar toppad med rostade pinjenötter.

1:a Plats

Nordiska mästare 2024

Kategori: Årets Pizzamästare

Cavolo Meraviglioso

Mozzarella fior di latte, Taleggio DOP Cameri, tunnskivad potatis, friterad grönkål, svart tryffelolja, Parmigiano Reggiano och grovmalen svartpeppar och färsk svart tryffel.

Går att få vegetarisk & vegansk!

1:a plats PIZZA SM 2023!

Kategori: Napolitansk Gourmet Pizza

Glutenfri pizzabotten +39:-

Veganskt alternativ +20:-

HUVUDRÄTTER

Entrecôte BMS 4+

Grillad, välmarmorad entrecôte med fyllig och nötig karaktär. Serveras med mustig rödvinssås, syrligt N'duja-smör, bakad sockrad vitlök och ugnsröstade Romanticatorer. Till det gyllene, fräsiga pommes frites.

N'duja innehåller fläsk!

Ravioloni Tartufati

Fantastisk ravioloni fylld med Asiago DOP, en mild men smakrik hårdost från bergen i Italien.

Toppad med brynt smör, hyvlat färsk tryffel, friterad grönkål, syltade kantareller och parmesanfluff.

Går att få vegetarisk!

I'l Capitano

Mör oxfilé och smörstekta kantareller möter schalottenlök, Captain Morgan och färsk timjan i en fyllig, krämig pasta. Toppad med Parmigiano Reggiano, semirostade cocktailtomater och färsk örter.

Pane e Manzo

Grillad välmarmorad Entrecôte serveras på ett fräsigt surdegsbröd. Toppad med krämig kantarellstuvning, krispig silverlök, parmesanfluff och spröd krasse.

Lamrack

Helt grillat lamrack med karamelliserad ugnsbakad vitlök, semirostade romanticatorer, fyllig rödvinssås, fräsigt potatisbakelse och friterad sockersaltad rosmarin.

GASTRO|nome Köttbullar

Stora kalvfärs köttbullar, serveras med len potatispuré, inlagd pressgurka, gräddsås samt rårörda lingon.

Torskrygg

Halstrad torskrygg serveras med sauterad fänkål och vårlök. Serveras med forellrom, örtslungad smashad färskpotatis, picklad beta och krämig proseccosås.

Blåmusslor con N'duja

Blåmusslor kokta med chardonnay, persilja, schalottenlök, vitlök, N'duja och en liten skvätt grädde. Serveras med aioli och vårt nybakat surdegsbröd.

N'duja innehåller fläsk!

Nordiska mästare 2026

Kategori: Bästa Margherita

Nordiska mästare 2024

Kategori: Årets Pizzamästare

Svenska mästare 2023

Kategori: Napolitansk Gourmet Pizza



Vid frågor gällande allergi kontakta personalen. Vi hjälper gärna till!

MENY

EFTERRÄTTER

Caffe Affogato 125

Stor kula äkta Italiensk vaniljglass toppas med nybryggd espresso och riven mörk choklad.

GASTRO|äpple 149

Modern paj på syrlig vaniljmetana, smulpajs-crumble och äppelkompott med toner av kardemumma. Toppad med brynt smör.

Chocolate Passion 159

Chokladmousse serveras med frisk passionsfruktssorbet samt rostad vit chokladcrumble.

Crème brûlée 129

Len gräddpudding på vaniljstång från Bourbon, toppad med ett tunt lager bränt socker.

Gelato 89

En stor kula från husets goda glassar och sorbets. Fråga personalen om kvällens smaker.
Går att få vegansk!

AVEC

TULLAMORE DEW 30|cl

MACALLAN 12 yo 45|cl

OBAN 14 yo 55|cl

HVEN TYCHOS STAR 42|cl

HVEN HVENUS RYE 38|cl

LAPHROAIG 10 yo 36|cl

RON ZACAPA 23 yo 48|cl

RON ZACAPA XO 85|cl

PERE MOGLORIEP V.S.O.P 35|cl

PERE MOGLORIEP XO 48|cl

GRÖNSTEDS V.S.O.P 35|cl

GRÖNSTEDS GRIMETON 48|cl

BAILEYS 25|cl

LIMONCELLO 25|cl



Våra goda glass & sorbets görs av vår lokala glassmästare Victoria på Syster Jakobs!

KAFFE | TEE

Walters Kaffe 45

Kaffe med en stark och kraftig arom med fylig eftersmak av mörk choklad.

Tee 45

Earl Gray, Green Tee

Espresso Singel 39 Dubbel 45

Americano 45

Espresso Macchiato 40

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee 175

Tullamore DEW, Walters Kaffe, Farinsocker, Grädde

Baileys Coffee 175

Baileys, Walters Kaffe, Grädde

Kaffe Karlsson 175

Triple Sec, Baileys, Walter Kaffe, Grädde

Kaffe D.O.M 175

Benedectine, Walters Kaffe, Farinsocker, Grädde

GASTRO|coffee 175

Amaretto, Frangelico, Walters kaffe, Grädde

Espresso Martini 175

Vodka, Kahlua, Espresso

Vid frågor gällande allergi kontakta personal. Vi hjälper gärna till!